

DiVino

MENU'

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO, SI PREGA PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O LA BEVANDA DI CONTATTARE IL PERSONALE.

FOR INFORMATION ABOUT THE ALLERGENIC IN OUR RECIPES, PLEASE CONTACT THE STAFF BEFORE ORDERING THE MEAL OR DRINK.

Gli allergeni presenti nei nostri piatti potrebbero contenere

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 ARACHIDI	6 SOIA	7 LATTE	8 FRUTTA
CON GUSCIO	9 SEDANO	10 SENAPE	12 ANIDRIDE SOLFOROSA	13 LUPINI	14		
MOLLUSCHI							

VISTA LA TIPOLOGIA DI ATTIVITA', LA STRUTTURA DEL LOCALE E GLI SPAZI IN CUCINA, PUR PRATICANDO LE NECESSARIE NORME, SI RITIENE DI DOVERE SEGNALARE CHE NON SI ESCLUDONO POSSIBILI CONTAMINAZIONI

DUE TO THE TYPE OF ACTIVITIES, STRUCTURE OF THE LOCATION AND THE KITCHEN SPACES, WHILE PRACTICING THE NECESSARY RULES, WE REPORT THAT POSSIBLE CONTAMINATIONS ARE NOT EXCLUDED

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro locale, i nostri piatti vengono preparati solo dopo la vostra ordinazione quindi chiediamo un po' di pazienza; se oggi non avete il tempo di godere il nostro panorama accanto a un bicchiere di vino... sarà per la prossima volta

GRAZIE della vostra comprensione

Il nome dei nostri piatti/panini sono casolari intorno a Badia a Passignano

(The name of our sandwiches are farmhouses around Badia a Passignano)

Vuoi organizzare una festa per pranzo, cena o pensi ad una serata speciale?

Chiedi informazioni, siamo a tua completa disposizione

DRINK

COPERTO			€ 1,5
CAFFE'	(ESPRESSO,DECAFFEINATO,ORZO)		€ 2
CAPPUCCINO			€ 2.5
SUCCHI DI FRUTTA	(FRUIT JUICES)		€ 3
<i>(ARANCIA, MELA, PERA, PESCA, MIRTILLO, ANANAS, ALBICOCCA, POMPELMO, ACE) (ORANGE,APPLE,PEAR,BLUEBERRY,PINEAPPLE,APRICOT,ACE,GRAPEFRUIT)</i>			
ANALCOLICI, BIBITE IN BOTTIGLIA	(BOTTLE DRINK)		€ 3,5
<i>(CRODINO, BITTER, LEMONSODA, ACQUA TONICA, BIRRA ANALCOLICA, FANTA, COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE, CHINOTTO...)</i>			
BIRRE IN BOTTIGLIA	(BOTTLE BEER)	33 CL	€ 3
<i>ICHNUSA NON FILT,TENNENT'S,MORETTI FILTRATA A FREDDO,MENABREA CHIARA E ROSSA</i>			
BIRRA MORETTI		66 CL	€ 5
BIRRA artigianale locale (local craft beer)	<i>(bionda,rossa)</i>	33cl	€ 5
BIRRA art. locale(local craft beer)	<i>(ipa,double malt)</i>	33cl	€ 6
DIVINACCIO			€ 6
<i>(APERITIVO CON PASSOA, GOCCE DI AQUAVITE,PROSECCO,SODA) (APPETIZER WITH A PASSOA OF SPARKLING WINE,PROSECCO AND SODA)</i>			
APERITIVO	(APEROL SPRITZ, HUGO, AMERICANO, NEGRONI)		€ 6
PROSECCO	(BICCHIERE)	(GLASS)	€ 5
PROSECCO BOTTIGLIA		(BOTTLE)	€ 20
AMARI			€ 4
<i>(DEL DIVINO: ROSSO E BLU) (AVERNA, CAPO, MONTENEGRO, BRAULIO, UNICUM, LABARO)</i>			
GRAPPE		(del DIVINO: BIANCA , BARRICATA , AROMATIZATE)	€ 4
LIQUORI	(LIMONCELLO, SAMBUCA, PASSITO, ECC...)		€ 4
ACQUA	(PLASTICA 50CL)		€ 2
ACQUA		75 CL	€ 2
VINO SPUMANTE	(BOLLICINE)	(TENER BANFI)	€ 18
VINO DELLA CASA	50 CL	(HOUSE WINE RED AND WHITE)	€ 7
VINO DELLA CASA	1 L	(HOUSE WINE RED AND WHITE)	€ 12

PIATTI CALDI (TIPICI FIORENTINI)
TYPICAL FIORENTINE HOT DISHES

RIBOLLITA	€ 8
PAPPA AL POMODORO	€ 7
LAMPREDOTTO IN ZIMINO	€ 8
TOMINO PERE E NOCI (WITH PEARS AND WALNUTS)	€ 7
TOMINO CON PANCETTA CROCCANTE(CRISPY BACON)	€ 7
TOMINO CON TARTUFO (WITH TRUFFLE)	€ 8
ZUPPA DI CECI (CHICKPEA SOUP)	€ 7
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO(BEANS WITH TOMATO)	€ 6
CAPRESE (TOMATOES,MOZZARELLA,BASIL)	€ 7
BRUSCHETTE AGLIO E OLIO (OIL,GARLIC BREAD)	€ 4
TARTARE DI SBRICIOLONA NOCI E MIELE (SBRICIOLONA CON WALNUTS AND HONEY)	€ 7
VERDURE GRIGLIATE CON CARCIOFI,CIPOLLE (GRILLED VEGETABLES WITH ONIONS ARTICHOKES)	€ 4
BURRATA	€ 5
BURRATA AL TARTUFO (WITH TRUFFLE)	€ 6

CROSTONI CALDI (HOT)

€ 7

CAPANNOLE

*LAMPREDOTTO CON SPINACI
(LAMPREDOTTO WITH SPINACH)*

CARBONAIONE

*STRACCIATELLA, FUNGHI TRIFOLATI, CIPOLLE BORETTANE, SCAMORZA AFFUMIC.
STRACCIAT. , SAUTE'ED MUSHROOMS, BORETTANE ONIONS, SMOKED SCAMORZA*

CASE NUOVE

*VERDURE GRIGLIATE, MOZZARELLA
(GRILLED VEGETABLES ,MOZZARELLA)*

COMUNE

*FAGIOLI, LARDO DI COLONNATA, SALE AL TARTUFO
(LARD BEANS FROM COLONNATA SALT WITH TRUFFLES)*

CASTAGNETO

*POMODORI, MOZZARELLA, ORIGANO
(TOMATOES, MOZZARELLA, OREGANO)*

CALCINAIA

*FRIARELLI, PECORINO, SALAME PICCANTE
(COOKED TURNIPS PECORINO, SPICY SALAMI)*

CASETTO

*CREMA DI FORMAGGI, LAMPONI, LARDO DI COLONNATA, RUCOLA
(CREAM OF CHEESES, RASPBERRIES, LARDO DI COLONNATA, ROCKET)*

CRESTI

*CREMA DI FORMAGGI, CREMA DI ZUCCA GIALLA, PANCETTA CROCCANTE
(CREAM CHEESE, PUMPKIN CREAM, CRISPY BACON)*

CORBINELLE

*SALSA DI NOCI, PECORINO, PERE
(WALNUT SOUCE, PECORINO CHEESE, PEARS)*

CORBEZZOLAI

*MOZZARELLA, CARCIOFI, POMODORI SECCHI
(MOZZARELLA, ARTICHOKE, DRY TOMATOES)*

CROSTONI

€ 7

CODERINO

*STRACCIATELLA, OLIO ALLE SPEZIE AGLIO POMODORINI CONFIT, BASILICO
STRACCIATELLA CHEESE, OIL WITH SPICES GARLIC BASIL AND CONFIT
CHERRY TOMATOES*

CAMPO AL SOLE

*STRACCIATELLA, ACCIUGHE, POMODORINI CONFIT, OLIO AL BASILICO, LIME
STRACCIATELLA, ANCHOVIES CHERRY TOMATOES CONFIT, BASIL OIL, LIME*

CASTEROTTO

*GORGONZOLA, PANCETTA, SALVIA
(GORGONZOLA, BACON, SAGE)*

CERCHIAIA

*CREMA DI FORMAGGI, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, TARTUFO
(CREAM OF CHEESES, RAW HAM ROCKET, TRUFFLE)*

CIPRESSA

*CREMA DI FORMAGGI, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHI
(CREAM CHEESES, MORTADELLA, CHOPPED PISTACCHI)*

CORRIDOIO

*BRIE, NOCI, MIELE, MIRTILLI
(BRIE, WALNUTS, HONEY, BLUEBERRIES)*

CAVA

*SBRICCIOLONA, CREMA DI FORMAGGIO, GRANELLA DI NOCCIOLE, MIELE
(SBRICCIOLONA, CREAM OF CHEESES, CHOPPED HAZELNUTS, HONEY)*

INSALATA (SALAD)

€ 7

FORNACETTE

*INSALATA ,CECI,PEPERONI,PECORINO,BALSAMICO
BALSAMIC,PECORINO,PEPPERS,CHICKPEA SALAD*

FANTONI

*INSALATA,TONNO,MOZZARELLA,POMODORI
(SALAD,TUNA,MOZZARELLA,TOMATOES)*

FONTE VECCHIA

*MOZZARELLA,CETRIOLI,POMODORI,CAPPERI
(MOZZARELLA,CUCUMBERS,TOMATOES,CAPPERI)*

FARA

*INSALATA,MOZZARELLA,OLIVE,CARCIOFI
(SALAD,MOZZARELLA,OLIVES,ARTICHOKES)*

FORNACE

*INSALATA,PECORINO,PERE,NOCI
(SALAD,PECORINO CHEESE,PEARS,WALNUTS)*

FONTE

*INSALATA,RICOTTA,POMODORI SECCHI,SEMI VARI
(SALAD, RICOTTA,DRY TOMATOES,VARIOUS SEEDS)*

FONTANELLE

*INSALATA,CECI,POMODORI,LIME
(SALAD, CHICKPEAS, TOMATOES, LIME)*

FONTINA

*INSALATA,MOZZARELLA,VERDURE GRIGLIATE
(SALAD,MOZZARELLA,GRILLE VEGETABLES)*

PANINI (SANDWICHES)

SCHIACCATA/FOCACCIA(BREAD WITH OIL AND SALAD)€ 7

FETTE DI PANE (BREAD SLICES) € 6

MORTADELLA

MASINI

*MORTADELLA, MOZZARELLA, CARCIOFI, BALSAMICO
(MORTADELLA, MOZZARELLA, ARTICHOKE, BALSAMIC)*

MONTI

*MORTADELLA, STRACCIATELLA, POMODORI, BASILICO
(MORTADELLA, SPREADABLE CHEESE, TOMATOES, BASIL)*

MASSA

*MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO
(MORTADELLA, SPREADABLE CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS)*

MASSOLE

*MORTADELLA, SALSA PICCANTE, POMODORI SECCHI, INSALATA
(MORTADELLA, SPICY SAUCE, DRY TOMATOES)*

MARCIGLIANO

*MORTADELLA AL TARTUFO, PECORINO, POMODORI
(MORTADELLA WITH TRUFFLES, PECORINO CHEESE, TOMATOES)*

PROSCIUTTO COTTO (COOKED HAM)

PALLONAIO

*PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA, INSALATA , BALSAMICO
(BAKED HAM, RICOTTA CHEESE, SALAD, BALSAMIC)*

PRETALE

*PROSCIUTTO COTTO, CREMA DI FUNGHI, MOZZARELLA, INSALATA
(BAKED HAM, MUSHROOMS CREAM, MOZZARELLA, SALAD)*

PERETOLA

*PROSCIUTTO COTTO, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, INSALATA
(BAKED MAH, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES, SALAD)*

PIETTO

*PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(BAKED HAM, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES)*

PIERINI

*PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, PECORINO AL TARTUFO
(BAKED HAM WITH TRUFFLE, PECORINO WITH TRUFFLE)*

PIAZZA

*PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO, MOZZARELLA, FRIARIELLI
(BAKED HAM, MOZZARELLA, COOKED TURNIPS)*

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO
(TUSCAN RAW HAM)

BACINELLA

PROSCIUTTO CRUDO, PECORINO
(RAW HAM, PECORINO CHEESE)

BONANNI

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, INSALATA
(RAW HAM, MOZZARELLA, SALAD)

BORGO

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, POMODORI, BALSAMICO
(RAW HAM, MOZZARELLA, TOMATOES, BALSAMIC)

BUCOTTO

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA, TARTUFO, RUCOLA
(RAW HAM, SPREADABLE CHEESE, TRUFFLE, ROCKET)

BROGINO

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA, VERDURE GRIGLIATE, BALSAMICO
(RAW HAM, SPREADABLE CHEESE, GRILLED VEGETABLES, BALSAMIC)

SBRICIOLONA

(TYPICAL FLORENTINE SALAMI WITH FENNEL)

SAN BRIZZI

SBRICIOLONA, MOZZARELLA, RUCOLA
(SBRICIOLONA, MOZZARELLA, ROCKET SALAD)

SANT'ANDREA

SBRICIOLONA, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, INSALATA
(SBRICIOLONA, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES, SALAD)

SAN GIUSEPPE

SBRICIOLONA, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(SBRICIOLONA, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES)

SAN MARINO

SBRICIOLONA, GRANELLA DI NOCCIOLE, CREMA DI FORMAGGI, MIELE
(SBRICIOLONA, CREAM OF CHEESES, CHOPPED HAZELNUTS, HONEY)

SAN PIERO

SBRICIOLONA, MOZZARELLA, SALSA PICCANTE, FRIARIELLI
(SBRICIOLONA, MOZZARELLA, SPICY SAUCE, COOKED TURNIPS)

SALAME TOSCANO
(TUSCAN SALAMI)

SALICOTTI

SALAME, PECORINO, ARANCIA, RUCOLA
(SALAMI, PECORINO, ORANGE, RACKET)

SODINO

SALAME, MOZZARELLA, INSALATA
(SALAME MOZZARELLA, SALAD)

SILLANO

SALAME, POMODORI, RUCOLA, BALSAMICO
(SALAME, TOMATOES, ROCKED, BALSAMIC)

SOLATIO

SALAME PICCANTE, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, BALSAMICO
(SPICY SALAME, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES BALSAMIC)

SARDELLA

SALAME PICCANTE, MOZZARELLA, FRIARIELLI
(SPICY SALAME, MOZZARELLA, COOKED TURNIPS)

SELVA

SALAME AL TARTUFO, STRACCIATELLA, FRIARIELLI
(SALAME WITH TRUFFLE, SPREADABLE CHEESE, COOKED TURNIPS)

SOPRASSATA

(TYPICAL FLORENTINE BOILED PORK RINDS WITH SPICES)

RIPARTE

SOPRASSATA, STRACCIATELLA, POMODORINI CONFIT, TARTUFO

CONFIT, TRUFFE *SOPRASSATA, STRACCIATELLA, CHERRY TOMATOES*

REPERTOLI

SOPRASSATA, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE
(SOPRASSATA, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES)

RIGNANA

SOPRASSATA, STRACCIATELLA, SALSA VERDE
(SOPRASSATA, SPREADABLE CHEESE, GREEN SAUCE)

RIMAGGIO

SOPRASSATA, MOZZARELLA, SALSA PICCANTE, FRIARIELLI
(SOPRASSATA, MOZZARELLA, SPICY SAUCE, COOKED TURNIPS)

PANCETTA (BACON)

RIGATINO CROCCANTE (CRUNCHY RIGATINO)

LAMPADA

*PANCETTA, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI, SALSA VERDE
(BACON, SPREADABLE CHEESE, DRY TOMATOES, GREEN SAUCE)*

LASTRICO

*PANCETTA, GORGONZOLA, TARTUFO, RUCOLA
(BACON, GORGONZOLA CHEESE, TRUFFLE, ROCKET)*

LANDI

*PANCETTA, POMODORI, SALSA PICCANTE, BASILICO
(BACON, TOMATOES, SPICY SAUCE, BASIL)*

QUERCE

*STRACCIATELLA, RIGATINO, CROCCANTE, CIPOLLE BORETTANE
STRACCIATELLA, CRUNCHY RIGATINO, BORETTANE ONION*

GAZZOLINA

*RIGATINO CROCCANTE, STRACCIATELLA, RUCOLA, NOCI
(CRUNCHY RIGATINO, SPREADABLE CHEESE, ROCKET,
WALNUTS)*

UCCELLARE

*RIGATINO CROCCANTE, STRACCIATELLA, VERDURE GRIGLIATE
(CRUNCHY RIGATINO, SPREADABLE CHEESE, GRILLED
VEGETABLES)*

VEGETARIANI

(VEGETARIAN)

VIGNOLA

PECORINO, PERE, CREMA DI NOCI, MIELE

(PECORINO CHEESE, PEARS, WALNUT CREAM, HONEY)

VALLE

MOZZARELLA, POMODORI, BASILICO, OLIO (LA BADIA)

(MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL (LA BADIA))

VIANACCIA

GORGONZOLA, CREMA DI ZUCCA, MELANZANE, INSALATA

(GORGONZOLA CHEESE, PUMPKIN CREAM, EGGPLANT, SALAD)

VIGNOLINA

MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE

(MOZZARELLA, GRILLED VEGTABLES)

TREDICI

TONNO, MOZZARELLA, POMODORI MAIONESE, CAPPERI

(TUNA, MOZZARELLA, TOMATOES, MAYONNAISE, CAPERS)

I NOMI DEI NOSTRI TAGLIERI SONO DETTI FIORENTINI
(THE NAMES OF OUR CHOPPING BOARDS ARE TYPICAL FLORENTINE SAID)

TAGLIERI

(CHOPPING BOARD)

TAGLIERE BISCHERO

€ 10

CROSTINI ASSORTITI (MIXED CROSTINI)

*FEGATINI, POMODORI, FUNGHI, TARTUFO, CARCIOFI
(LIVER, TOMATOES, MUSHROOMS, TRUFFLE, ARTICHOKE)*

TAGLIERE BUCAIOLO

€ 16

(MIX BRUSCHETTE)

*BRUSCHETTE AL POMODORO CON OLIO AROMATIZZATO: "LA
BADIA", TARTUFO, LIMONE, PICCANTE, AGLIO*

*(BRUSCHETTE WITH FLAVORED OIL: "LA BADIA", TRUFFLE,
LEMON, SPICY, GARLIC)*

TAGLIERE BRINDELLONE

€ 18

(TYPICAL FLORENTINE DISHES)

*RIBOLLITA, PAPPALOMODORO, LAMPREDOTTO IN INZIMINO
(VEGETABLE SOUP WITH BREAD, BREAD AND TOMATOES SAUCE,
PORK INSIDES WITH SPINACH)*

TAGLIERE BOCCO

€ 15

(FORMAGGI) (CHEESE)

*BURRATA FUME', FORMAGGI AROMATIZZATI, CONFETTURA
(BURRATA SMOKED, FLAVORED CHEESES, JAMS)*

TAGLIERE GANZO

€ 17

(FORMAGGI) (CHEESE)

*BURRATA AL TARTUFO, RICOTTA CON CONFETTURA, BURRATA
FUME'*

*(BURRATA WITH TRUFFLE, RICOTTA WITH JAM, BURRATA
SMOKED)*

TAGLIERE CENCIO

€ 15

(SALUMI ASSORTITI) (MIX MEATS)

*PROSCIUTTO CRUDO, SBRICOLONA, SALAME, SOPRASSATA,
PANCETTA*

(RAW HAM, TUSCAN SALAMI, SALAMI WITH FENNEL, BACON)

TAGLIERE GNAMO (MISTO) MIX)

€ 15

DONZELLONE, CRUDO, STRACCHINO

(PASTA FRIES, RAW HAM, STRACCHINO)

TAGLIERE BERNOCCOLO (MISTO) (MIX) € 15

(SOLO MESI ESTIVI)

DONZELLONE, CRUDO, POPONE

(PASTA FRIES, RAW HAM, MELON)

TAGLIERE BIRBONE (MISTO) (MIX) € 15

FORMAGGI E AFFETTATI MISTI E OLIVE

(CHEESES AND CUTS MIXED WITH OLIVES)

TAGLIERE POGGIO E BUCA € 15

(MISTO) (MIX)

FORMAGGI E AFFETTATI MISTI CON CROSTINI (FEGATINO E POMODORI)

(CHEESES AND CUTS MIXED WITH CROUNTONS (LIVER, TOMATOES)

TAGLIERE ANTESO € 16

(3 PANINI) (3 SANDWICHES)

1" PANINO CON TONNO DEL CHIANTI AL TARTUFO STRACCIATELLA INSALATA

2" PANINO CON LAMPREDOTTO IN ZIMINO

3" PANINO CON SBRICIOLONA, CREMA DI FORMAGGI, NOCI E MIELE

1" PORK LOIN SANDWICH, STRACCIATELLA, TRUFFLE AND SALAD

2" CALF STOMACH WITH SPINACH SANDWICHES

3" SBRICIOLONA SANDWICH, WITH WALNUT CREAM CHEESE AND HONEY

TAGLIERE BERTINA (MIX)

€ 17

SALSICCE DI CINGHIALE, FAGIOLI DELLA BEPPA, TARTARE DI SBRICOLONA MIELE E NOCI

WILD BOAR SAUSAGES, BEANS, SBRICOLONA TARTARE WITH HONEY AND WALNUT)

TAGLIERE USCIO E BOTTEGA

€ 20

(TUTTO AL TARTUFO) (EVERYTHING WITH TRUFFLE)

PROSCIUTTO COTTO, SALAME, PECORINO, BURRATA

(BAKED HAM, SALAME, PECORINO, BURRATA)

TAGLIERE BONA

€ 19

(MISTO) (MIX)

FORMAGGI E AFFETTATI ASSORTITI, CROSTINI, BURRATA FUME'

(ASSORTED SLICED CHEESE, CROUTONS, BURRATA SMOKED)

TAGLIERE DEL CHIANTI

€ 28

(MISTO) (MIX)

SALUMI E PECORINO ASSORTITI, CONFETTURA, VERDURE GRIGLIATE, BURRATE CON TARTUFO E FUME', FAGLIOLI DELLA BEPPA

(ASSORTED CURED AND PECORINO CHEESES, JAMS, GRILLED VEGETALES, BEANS, BURRATA TRUFFLES AND SMOKED)

TAGLIERE STRACCIO

€ 26

(FORMAGGI) (CHEESE)

PECORINI ASSORTITI, BURRATA AL TARTUFO, BURRATA FUME', RICOTTA CON CONFETTURA, INSALATA CON PERE, NOCI E PECORINO

(ASSORTED OF FLAVORED PECORINO, BURRATA WITH TRUFFLE AND SMOKED, RICOTTA WITH JAM, SALAD WITH PECORINO, WALNUTS AND PEARS)

TAGLIERE NACCHERO (MIX) € 26

*PROSCIUTTO
CRUDO, SBRICIOLONA, SALAME, SOPRASSATA, PANCETTA
PECORINI ASSORTITI
(RAV HAM, TUSCAN SALAMI, SBRICIOLONA, SOPRASSATA, BACON
ASSORTED PECORINI CHEESESS WITH JAM)*

TAGLIERE SENZA LILLERI NON SI LALLERA € 35

(TARTUFO) (TRUFFLE)

*PROSCIUTTO COTTO, SALAME, MORTADELLA, BURRATA,
PECORINO E CROSTINI. TUTTO AROMATIZZATO AL TARTUFO
(BAKED HAM, SALAME, MORTADELLA, BURRATA, PECORINO AND
CROSTINI. ALL WITH TRUFFLE)*

TAGLIERE BADIA € 35

DEGUSTAZIONE VINI

*(BIANCO DIVINO, ROSSO DIVINO, DIVIN ROSE' CHIANTI CLASSICO, CHIANTI
CLASSINO RISERVA)*

*TAGLIERE DI FORMAGGI ASSORTITI, AFFETTATI ASSORTITI LOCALI
(WINE TASTING, LOCAL CHEESE AND CUTS PLATTERS)*

DOLCI (DESSERT) € 6

PANNA COTTA

CHEESECAKE

CIOCCOLATO; PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CARMELLO SALATO

(CHOCOLATE, PISTACHIO, CAMEL, BERRIES)

TORTA DELLA NONNA

CANTUCCINI E VINSANTO

(BISCUITS WITH ALMOND AND SWEET WINE)

TORTINO AL CIOCCOLATO

TORTINO RISO E CREMA

GELATI (ICE CREAMS) € 6

SOLO PERIODO ESTIVO (ONLY SUMMER PERIOD)

TARTUFO BIANCO *(WHITE CHOCOLATE AND COFFEE)*

TARTUFO NERO *(CHOCOLATE AND CREAM)*

SORBETTO AL LIMONE *(LEMON SORBET)*

MATTONELLA *(ICE CREAM WITH PINE NUTS)*

CIOCCOLATO, PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO, CARMELLO SALATO

(CHOCOLATE, PISTACHIO, BERRIES, CAMEL)

TARTUFO NERO E BIANCO AFFOGATI NEL CAFFE' € 7

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro locale,i nostri piatti vengono preparati solo dopo la vostra ordinazione quindi chiediamo un po' di pazienza, se oggi non avete il tempo di godere il nostro panorama accanto a un bicchiere di vino... sar  per la prossima volta

GRAZIE della vostra comprensione

Il nome dei nostri piatti/panini sono casolari intorno a Badia a Passignano

(The name of our sandwiches are farmhouses around Badia a Passignano)

Vuoi organizzare una festa per pranzo, cena o pensi ad una serata speciale?

Chiedi informazioni, siamo a tua completa disposizione